COOLZONE FRYER • KALTZONE FRITEUSE • FRITEUSE AVEC ZONE FROIDE

INVENTUM

maakt 't moment

koude zone friteuse

GF800 serie



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

5 JAAR INVENTUM GARANTIE

OMRUIL SERVICE

OER HOLLANDS SINDS 1908

Nederlands



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

English



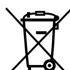
Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

Deutsch



Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

Français



Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- ⚠ **De buitenkant wordt heet!**
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van

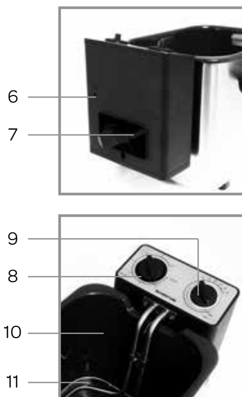
kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Let erop dat er geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat vullen met vloeibaar frituurvet.**
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 product omschrijving

1. Verwarmingselement
2. Deksel met filter en kijkvenster
3. Frituurmand met handgreep
4. Buitenkant
5. Handgreep - buitenzijde
6. Reset-knop
7. Snoeropbergvak
8. Timerknop
9. Thermostaatknop met controlelampje
10. Reservoir - emaille
11. Oliefilter





3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.

Verwijder het deksel en de frituurmand. Trek nu het element met het oliefilter recht omhoog uit de geleiders en verwijder het reservoir. Reinig het deksel, de frituurmand, het oliefilter en het reservoir met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let op dat er geen vocht meer aan het deksel, de frituurmand, het oliefilter of het reservoir zit.

De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Zet de friteuse weer in elkaar.

Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 3 liter of 4 liter, afhankelijk van het model. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum of boven het maximum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.

Let op: het is alleen toegestaan de koude zone friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken.

De frituurmand is voorzien van een handig op te bergen handgreep. U kunt de handgreep inklikken en naar binnen klappen zodat de friteuse goed afgesloten opgeborgen kan worden.

Klap de handgreep pas naar binnen als het frituurvet volledig is afgekoeld en vergeet niet deze bij een volgend gebruik, voor het opwarmen, weer naar buiten te klappen!

Voor het beste resultaat frituurt u met een koude zone friteuse altijd zonder deksel.

4 frituren

TIMERKNOP
Deze friteuse heeft een automatische uitschakeltimer. U kunt de timerknop op CONSTANT zetten. De friteuse zal aanblijven totdat u de timerknop op 0 zet en de stekker verwijdert.
Of u laat de friteuse automatisch uitschakelen. Draai de timerknop eerst naar 30 minuten en daarna terug naar de gewenste tijd. **Let op:** de friteuse zal na het verstrijken van de tijd volledig uitschakelen.

Wij adviseren de timer niet te gebruiken voor de frituurtijd, maar enkel als automatische uitschakeltimer.

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.

Controleer of de kunststof handgreep van de frituurmand goed is uitgeklapt en steek de stekker in het stopcontact.

Met de timerknop zet u de friteuse aan. Draai de timerknop eerst naar 30 minuten en draai dan de timerknop terug naar de gewenste tijd of zet de timerknop op de stand CONSTANT. De friteuse zal continue aan blijven totdat u de knop weer op 0 zet. Het rode controlelampje zal gaan branden en geeft aan dat de friteuse is aangesloten op het stroomnet.

Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het verwarmingselement is ingeschakeld.

Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje aan. Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene controlelampje weer uit.

De friteuse is klaar om te frituren.

Vul de frituurmand (niet meer dan tweederde) met de te frituren producten. Zorg ervoor dat de te frituren producten goed droog zijn. Diepvriesproducten boven de gootsteen

uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.

Laat de frituurmand langzaam in het frituurvet zakken, zodat in het voedsel aanwezig vocht ongehinderd kan verdampen. Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.

Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u de frituurmand omhoog halen, licht uitschudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken.

Serveer de gerechten en hang de mand terug in de friteuse.

5 na het frituren

Controleer als u klaar bent met frituren of de timerknop op de 0 stand staat en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Zodra het frituurvet **volledig afgekoeld** is, de mand laten zakken en het deksel weer op de friteuse plaatsen.

Laat de friteuse een aantal uren afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de handgrepen aan de zijkanten van de friteuse.

6 tips

- **Let op:** tijdens en na het frituren kan het voorkomen dat er condensdruppels in het hete frituurvet vallen. Het harde geluid wat u dan kunt horen, is de reactie van vocht op heet frituurvet en is normaal. Het heeft geen invloed op de werking van uw friteuse.
- **Let op:** bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten adviseren wij u de lege frituurmand in het reservoir te laten zakken en pas dan de te frituren producten in de frituurmand te doen. Zo voorkomt u dat de producten vastkleven aan de frituurmand.
- Om voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.
- Voor een goed resultaat is het raadzaam om de frituurmand niet helemaal vol te doen, maar maximaal 500 gram). Voor diepvries frites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt.
- Wanneer u verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het frituurvet komt.

  Frituur de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de thermostaatknop voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het frituren.

7 beveiliging

Uw friteuse is voorzien van een dubbele beveiliging, namelijk een **reset-knop** en een **beveiligingsschakelaar**.

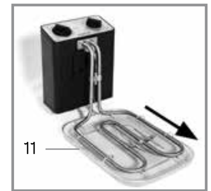
De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse helemaal afkoelen. U kunt de friteuse weer inschakelen door de reset-knop, die zich aan de achterkant van het snoeropbergvak bevindt, in te drukken. Zie nummer 6 op de afbeelding. Neem een rond stomp voorwerp en druk hiermee in de ronde opening aan de achterkant van het element de reset-knop in.

Aan de voorzijde van het element van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld als het element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld als het verwarmingselement niet goed in de geleiders is geplaatst.

Als uw friteuse niet werkt, adviseren wij u eerst bovenstaande beveiligingen te controleren.

8 reiniging & onderhoud

VLOEIBAAR FRITUURVET FILTEREN OF VERVANGEN
Voordat u het frituurvet gaat filteren of vervangen, moet u het frituurvet volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengd het vetgebruik aanzienlijk.



Om het filteren te vereenvoudigen, is deze friteuse voorzien van een oliefilter. Verwijder na elk gebruik de frituurmand en schuif het verwarmingselement met oliefilter omhoog. Schuif het oliefilter van het verwarmingselement af, gooi de frituurrestanten die op het filter zijn achtergebleven weg. Reinig het filter met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat het oliefilter helemaal droog is voor u deze terugschuift op het verwarmingselement. Plaats het verwarmingselement goed terug in de geleiders.

Het vervangen van het frituurvet wordt geadviseerd na 8 tot 12 keer frituren.

Giet het koude frituurvet uit het reservoir. Gebruikt vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen. Reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog het reservoir goed af. Vul het reservoir met nieuw vloeibaar frituurvet.

Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit. Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

FRITEUSE REINIGEN

Alvorens de friteuse te reinigen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Verwijder het deksel, de frituurmand, het element met oliefilter en het reservoir uit de friteuse. Reinig het deksel, de frituurmand, het reservoir en het oliefilter in de vaatwasmachine of met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn.

De buitenkant van de friteuse kunt u reinigen met een vochtige doek waar eventueel een beetje afwasmiddel aan toe is gevoegd.

Gebruik voor reiniging van het apparaat geen agressieve of schurende middelen. Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- ⚠ **Hot surfaces.**
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department. For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 and above if they are continuously supervised. This can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction

concering use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and maintenance shall not be made by children.

- Children must not play with the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of hot liquids.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Ensure the lid and the reservoir do not contain any water before filling the fryer with oil.
- If an extension cord is used, check the marked electrical rating of the extension cord to the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- **Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 appliance description

1. Heating element
2. Lid with filter and window
3. Basket with handle
4. Exterior
5. Handle - exterior
6. Reset-button
7. Storage for power cord
8. Timer button
9. Thermostat button with control light
10. Reservoir - enameled
11. Oil filter







3 before the first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.

Remove the lid and the basket. Take out the heating element with the oil filter by pulling it straight up and also remove the reservoir. Clean the lid, the basket, the oil filter and the reservoir with warm soapy water. Dry the parts thoroughly. Make sure that the parts are completely dry.

Wipe the exterior with a damp cloth and dry thoroughly. Assemble the fryer.

Fill the reservoir with liquid frying oil between the minimum and maximum level, approx. 3 liters or 4 liters, depending on the model. Ensure that you don't add less than the minimum capacity or over the maximum capacity. Inside the reservoir you will find two lines which indicate the minimum and maximum level.

Attention: this fryer may only be used with liquid frying oil. Never use hard fats.

The handle of the basket can be stored in the basket by folding it in. Squeeze the two handle wires together and push the handle forwards over the locking clip.

Only store the handle when the oil is fully cooled down. Ensure the handle is folded back before operating the fryer again!

For the best result in a cool zone fryer, always fry without using the lid.

4 frying

TIMER BUTTON
This fryer has an automatic switch off timer.
Set the timer button on CONSTANT and the fryer will not switch off until you set the timer button to 0 and unplug the fryer.
Or let the fryer switch off automatically. Turn the timer button to 30 minutes and than turn it back to the desired time.
Attention: the fryer will completely switch off after the set time has past.

We advise not to use the timer as a frying timer, but as an automatic switch off timer.

Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

Check if the handle is folded back and plug the fryer in.

Turn the fryer on with the timer button. First turn it to 30 minutes and than turn it back to the desired time or set the timer button to setting CONSTANT. The red power indicator will light up.

Turn the thermostat button clockwise to the required temperature. As soon as the desired temperature is reached, the green thermostat lamp will light up. The thermostat and the thermostat lamp will toggle on and off as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.

The fryer is now ready to use.

Add the desired quantity of food to the basket. Do not add too much food at one time (never more than 2/3). Food should be as dry as possible to reduce the amount of water getting into the oil. Shake the ice off of frozen products above the sink.

Lower the basket slowly into the oil. If you lower too fast the oil can splash.

Always fry without the lid. This prevents the fryer from overheating and an automatic shutdown. At the same time it ensures a crispier result.

When the food is deepfried, lift the basket out of the oil. Carefully shake the excessive fat of and hang the basket on the hook in the reservoir to drain the oil.

Take the basket out of the fryer and serve the food. Place the basket back.

5 after frying

Check when you have finished frying whether the timer button is set to 0 and remove the plug from the socket.

Only store the handle when the oil is **fully cooled down**. Ensure the handle is folded back before operating the fryer again!

Let the fryer cooldown for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

6 tips

- **Note**: during and after frying it is possible that drops of condensated water fall into the hot oil. The hard noise you can hear, is the reaction of the water with the oil/fat and is normal. It does not influence the use of the fryer.
- **Note**: Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, lower the basket and than place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will soil the oil.
- For the best results it is advisable not to fry with a full basket, maximum 450 to 500 grams. Fry frozen products in even smaller portions, because they contain more water and cause the oil to cool down too much.
- If you make your own fries, dry them thoroughly after washing to make sure there will be no water in the oil. Fry the fresh fries in two times. The first time (pre-cooking) 5 to 10 minutes on 170 degrees. Lift the basket, let the oil drain and let the fries cool down for several minutes. For the second time turn the temperature control (cooking) to 190 degrees and cook the fries in 2 to 4 minutes. Lift the basket after frying and let the oil drain.

7 safety

Your fryer is provided with a double safety, a r**eset-button** and a **safety switch**.

The fryer is provided with an overheatingsafety which automatically shuts the fryer off when overheating. Remove the plug from the outlet and allow the fryer to cool down completely. You can switch the fryer on again when you push in the reset-button on the back in the storagecompartment. See 6 on the picture. Use a blunt object to press the reset-button in the small round opening.

On the front of the heating you will see a safety switch. If you pull out the heating element while the fryer is still on, the safety switch will shut the element of. This also means that you can not use the heating element when it is not placed or not placed correctly in the retaining slots.

8 cleaning & maintenance

FILTERING OR CHANGING LIQUID FRYING OIL
Before changing or filtering the oil, always unplug the fryer and let it cool down completely. The liquid frying oil can be used longer, if you filter it regularly.



This fryer has an oil filter to make it easier to filter the oil after every use. Remove after every use the basket and slide the heating element with the oil filter upwards from the guiding rail. Slide the oil filter from the heating element and throw away any residue left on the filter. Clean the oil filter with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the filter before sliding it back on the heating element. Place the heating element back.

Replace the liquid frying oil regularly, after 8 to 12 times.

Pour the cold liquid frying oil out of the reservoir. Used frying oil can be poured back into the bottles. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the reservoir. Fill the reservoir with new liquid frying oil.

Check each time if the level of the liquid frying oil is between the minimum and maximum level. **Never** wash away fat or oil through the sink.

CLEANING THE FRYER
Before cleaning always unplug the fryer and let it cool down completely. Remove the basket, the oil filter, the element and the reservoir out of the fryer. Clean the lid, the basket, the oil filter and the reservoir in the dishwasher or with hot water and a mild detergent. Ensure that the parts are dried thoroughly after cleaning.
Clean the exterior of the fryer with a damp cloth and when needed a mild detergent.
Never use any abrasives! Never immerse the heating element, power cord or plug in water or other liquids.

1 Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden.**
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und völlig abgekühlt ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Den Netzstecker nicht mit dem Kabel dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren

verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit das Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse verwenden zum Frittieren.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretenen Schäden.

2 Beschreibung des Geräts

1. Heizelement
2. Deckel
3. Frittierkorb
4. Außenseite
5. Handgriff - Außenseiter
6. Reset Knopf
7. Lagerung für den Netzkabel
8. Timer Knopf
9. Thermostat Knopf mit Kontrolllampe
10. Behälter
11. Ölfilter







3 vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Kontrollieren Sie das Gerät äußerlich auf mögliche Transportschaden. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzefeste Fläche.

Entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb. Ziehen Sie das Heizelement mit Ölfilter senkrecht aus der Halterung und entfernen Sie den Behälter. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb, den Öfilter und den Behälter und trocknen Sie diese gut ab. Achten Sie darauf das keine Feuchtigkeit im Deckel, Korb, Ölfilter oder im Behälter zurückbleibt.

Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch reinigen und gut trocknen. Setzen Sie die Zubehörteile zurück in die Fritteuse.

Füllen Sie den Behälter mit flüssigem Frittierfett zwischen das Minimum und Maximum Niveau, ca. 3 Liter oder 4 Liter, je nach Modell. Das Frittierfett darf in keinem Fall unter das Minimum bzw. das Maximum Niveau kommen. Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau.

Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssigem Frittierfett verwenden.

Der Frittierkorb ist mit einem einklappbare Handgriff versehen. Sie können die Handgriff einfach einklappen so dass die Fritteuse platzsparend aufgeräumt werden kann. Den Handgriff nur einklappen wenn das Frittierfett völlig abgekühlt ist.

Vergessen Sie nicht diesen beim nächsten Gebrauch vor dem Aufheizen wieder aus zu klappen!

Das beste Frittierergebnis erhalten Sie, wenn Sie ohne Deckel frittieren.

4 Frittieren

TIMER-TASTE
Diese Fritteuse hat eine automatische Abschaltung. Sie können den Timer-Taste CONTSTANT einstellen. Die Friteuse bleibt an, bis Sie den Timer-Taste auf 0 stellen und Sie den Stecker ziehen.
Oder lassen Sie die Fritteuse automatisch abschalten. Drehen Sie den Timer-Taste zum 30 Minuten und wieder zurück auf die gewünschte Zeit.
Bitte beachten Sie, dass die Friteuse vollständig abschalt, nachdem der eingestellte Zeit vorbei ist.

Wir empfehlen die Timer nicht für die Frittierzeit zu verwenden, sondern nur als automatische Abschaltung Timer.

Kontrollieren Sie, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Kontrollieren Sie, ob der Handgriff ausgeklappt ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Schalten Sie die Fritteuse ein mit die Timer-Taste. Drehen Sie den Timer-Taste zum 30 Minuten und wieder zurück auf die gewünschte Zeit oder stellen Sie den Timer-Taste auf CONSTANT. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an dass die Fritteuse am Stromnetz angeschlossen ist.

Drehen Sie die Thermostatknopf im Uhrzeigersinn. Das Heizelement ist eingeschaltet. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die grüne Thermostatlampe leuchten.

Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Während des Gebrauchs schaltet sich das Heizelement ein wenn die Temperatur absinkt. Dies ist an der grünen Thermostatlampe zu sehen, die sich dann ebenfalls einschaltet.

Die Fritteuse ist nun gebrauchsbereit.

Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. Sorgen Sie auch dafür, dass die

Speisen trocken sind. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln um überschüssiges Eis zu entfernen.

Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann. Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen. Frittieren Sie immer ohne Deckel. Dies verhindert, dass die Fritteuse überhitzt und sich ausschaltet. Zudem werden die Fritten knuspriger.

Wenn die Speisen fertig sind, können Sie den Korb aus dem Fett heben, leicht schütteln und an den Haken hängen und abtropfen lassen. Servieren Sie das Gericht.

Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse.

5 nach dem Frittieren

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drehen Sie den Timer-Taste zu 0 und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wenn das Frittierfett **völlig abgekühlt** ist, können Sie den Handgriff wieder einklappen, den Korb zurück senken lassen und den Deckel schließen.

Die Fritteuse völlig abkühlen lassen bevor Sie sie an einen anderen Platz stellen. Gebrauchen Sie hierzu die Hangriffe an den Seiten der Fritteuse.

6 Tips

- **Achtung**: Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondenströpfchen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann hören können ist die Reaktion von Feuchtigkeit auf heißem Fett und ist normal. Dies hat keinen Einfluß auf das Funktionieren Ihrer Fritteuse.

- **Achtung**: Um zu vermeiden, dass Speisen am Frittierkorb ankleben raten wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten zunächst den leeren Frittierkorb in das Fett zu geben und danach die Speisen in die Fritteuse zu geben.

- Um zu hindern, dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht vor oder während des Frittierens mit Salz bestreuen.

- Für ein gutes Resultat raten wir Ihnen, den Frittierkorb nicht voll zu befüllen, sondern maximal die Hälfte (ca. 450-500 Gramm). Bei Tiefkühl-Pommes raten wir Ihnen, kleine Portionen zu frittieren, weil diese feuchter sind und sie das Frittierfett zu stark abkühlen.

- Wenn Sie frische Pommes machen, achten Sie darauf, dass die Pommes nach dem Waschen gut trocken sind. Frittieren Sie frische Pommes zweimal. Das erste Mal (Vorbacken) 5 bis 10 Minuten auf 170 Grad. Die Pommes abtropfen und einige Minuten abkühlen lassen. Den Thermostatknopf beim zweiten Mal (Fertigbacken) auf 190 Grad stellen und die Pommes 2 bis 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen.

7 Sicherung

Ihre Fritteuse ist mit einer doppelten Sicherung versehen, nämlich einem **Reset-Knopf** und einem **Sicherheitsschalter**.

Ihre Fritteuse ist versehen mit einer Überhitzungs-sicherung. Diese sorgt dafür, dass die Fritteuse automatisch abschaltet wenn diese überhitzt. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät völlig abkühlen. Sie können die Fritteuse wieder einschalten indem Sie den Reset-Knopf an der Rückseite der Fritteuse eindrücken (siehe Abb. 6). Nehmen Sie einen stumpfen, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung.

An der Vorderseite des Heizelements der Fritteuse befindet sich der Sicherheitsschalter. Dieser sorgt dafür dass das Heizelement gleich ausgeschaltet wird, sobald das Heizelement aus der Fritteuse entfernt wird und diese noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür, dass das Element nicht eingeschaltet werden kann wenn das Element nicht richtig in den Halter geschoben ist.

8 Reinigung & Pflege

FLÜSSIGES FRITTIERFETT FILTRIEREN ODER ERSETZEN
Bevor Sie das Frittierfett filtrieren oder ersetzen möchten, müssen Sie die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen. Durch regelmäßiges Filtrieren kann das Fett viel länger verwendet werden.



Zum vereinfachen des Filtrieren, ist diese Fritteuse versehen mit ein Ölfilter. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch den Korb und heben Sie das Heizelement mit Ölfilter. Schieben Sie das Ölfilter von das Heizelement und werfen Sie die Frittier-Reste weg. Reinigen Sie den Ölfilter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Ölfilter gut ab bevor Sie diese züruck stellen aif das Heizelement. Stellen Sie das Heizelement zurück.

Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzt werden.

Gießen Sie das kalte Frittierfett aus den Behälter. Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen. Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Behälter gut ab. Gießen Sie neues Frittierfett in den Behälter.

Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen dem Minimum und Maximum Strich liegt. Das Frittierfett **nie** im Spühlbecken wegspülen.

FRITTEUSE REINIGEN
Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen.
Entfernen Sie den Deckel, die Frittierkorb, das Heizelement mit Ölfilter und den Behälter aus die Fritteuse. Den Deckel, den Frittierkorb, den Ölfilter und den Behälter können Sie in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie die Zubehörteile gründlich abtrocknen bevor Sie diese verwenden.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Scheuermittel!

Tauchen Sie das Element, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1 consignes de sécurité

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- ⚠ **Ne touchez pas les surfaces chaudes l'appaeil est branché.**
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien debranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer

la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

- Veillez à ce qu'il n'y ait dans le couvercle ni dans le réservoir à friture avant d'utiliser la friteuse.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans ainsi que par les déficients physiques, sensoriels ou mentaux et les personnes ayant peu de connaissances ou d'expérience à la condition qu'ils soient surveillés ou sachent comment l'utiliser en toute sécurité et en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 définition de l’appareil

1. Element
2. Couvercle
3. Panier à frire avec poignée
4. Extérieur
5. Poignée - extérieur
6. Bouton RESET
7. Rangement pour le cordon
8. Bouton de la minuterie
9. Bouton de thermostat avec lampe témoin
10. Réservoir - emaille
11. Filtre à huile







3 pour la première utilisation

Avant d’utiliser l’appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l’appareil avec précaution et retirer tout le matériel d’emballage. Veiller à ce que le matériel d’emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants. Après avoir retiré l’appareil de son emballage, contrôler minutieusement s’il n’y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.
Poser l’appareil sur une surface stable.

Nettoyez le panier, le réservoir, le filtre à huile et le couvercle de la friture avec de l’eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle.

Nettoyez les autres éléments du friteuse avec un chiffon humide. Essuyez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l’emploi.

Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal, ± 3 litres ou 4 liters, selon le modèle. La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.

Attention: pour cette friteuse, vous devez uniquement utiliser de la friture liquide.

Le panier à friteuse possède une poignée pratique qui permet un rangement facile. Vous pouvez rentrer et replier la poignée, et votre friteuse peut ainsi être rangée tout en étant fermée.

Ne rabattez les poignées que lorsque la friteuse est totalement refroidie et n’oubliez pas de les déplier lors d’une prochaine utilisation, avant de réchauffer la friture!

Pour le résultat optimal vous devez frire toujours sans couvercle.

4 frire

BOUTON DE LA MINUTERIE
Cette friteuse a un arrêt automatique. Tournez le bouton de la minuterie de CONSTANT. La friteuse restera jusqu’à ce que le bouton de la minuterie est mise à 0 et retirer la fiche.
Ou laissez la friteuse s’éteindre automatiquement. **Note:** que la friteuse désactiver complètement après le passage du temps.

Verifiez si le voltage de votre installation correspond bien a celui qui est indique sur la plaque de controle du type de votre appareil.

Introduisez alors la fiche de l’appareil dans une prise de courant. La friteuse est en marche. Éteignez la friteuse avec le bouton de la minuterie. Sélectionnez une heure avec le bouton de la minuterie ou tournez le bouton de la minuterie dans le position **CONSTANTE**.
La lampe témoin rouge va s’allumer et la friteuse est en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d’une montre, sur la température désirée.
Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin se remettent en marche et la friteuse sera prête à l’emploi.
En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin s’éteindra.

La friteuse est en marche.

Remplissez le panier-egouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. Éliminez le maximum de glace et d’eau et tamponnez les aliments jusqu’à ce qu’ils soient bien secs.
Faites descendre tout doucement le panier-egouttoir dans la friture, de verte que l’eau présente dans les aliments puisse s’évaporer sans problème.

Si les aliments à frire sont prêts et retirez le panier de la graisse à frire. Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l’excédent de gras et accrochez-le sur le crochet pour faire égoutter les frites.

Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre la panier à friture.

5 après frire

Après frire, mettez le bouton de la minuterie sur 0 et retirez la fiche de la prise de courant.

Attendez que la friture à friture soit **entièrement refroidie** avant de rabattre cette poignée vers l'intérieur (en la faisant cliquer) et avant de remettre le couvercle sur la friteuse pour la ranger.

Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien refroidie. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

6 conseils

- **Attention**: pendant et après la friture, il se peut que des gouttes de condensation tombent dans le gras brûlant de la friture. Le bruit assez fort que vous pouvez entendre est la réaction de l'humidité sur le gras brûlant de la friture. C'est tout à fait normal et cela n'a aucun impact sur le bon fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention**: Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppes dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-egouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'eviter que les aliments ne s'attachent au panier-egouttoir.
- Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.
- Pour un bon résultat, il est conseillé de ne pas faire frire avec un panier complet mais seulement la moitié (de 450 à 500 g). Pour les frites surgelées, il est conseillé de les faire frire en petites quantités, parce qu'elles contiennent plus d'humidité et que cela refroidirait trop la graisse de friture.
- Si l'on prépare des avec de la pomme de terre fraîche: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture. Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

7 sécurité

Votre friteuse est équipée d'un double système de sécurité, à savoir d'un **bouton RESET** et d'un **interrupteur de sécurité**.

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement la friteuse s'il y a surchauffe. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement.Vous pouvez remettre la friteuse en marche en appuyant sur le bouton qui se trouve derrière l'emplacement pour le rangement du cordon et qui est indiqué par la numéro 6 sur l'illustration. Prenez un objet au bout arrondi pour appuyer sur le bouton RESET dans l'ouverture ronde à l'arrière de l'élément.

Sur le devant du panneau de commande de la friteuse se trouve un interrupteur de sécurité qui déconnecte directement l'élément ne peut pas être connecté si l'élément de chauffe n'est pas bien mis dans le support.

8 nettoyage & entretien

FILTRÉE ET CHANGER L'HUILE
Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant. L'huile perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques.



Pour simplifier le filtrage, la friteuse possède un filtre de graisse de friture. Après chaque utilisation, retirez le panier et faites glisser l'élément avec le filtre à huile vers le haut. Faire glissez le filtre à huile, jetez la friture restant sur le filtre restera. Nettoyez le filtre avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Assurez-vous que le filtre à l'huile est complètement sèche avant de glisser sur l'élément. Placez l'élément.

Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations).

Vous pouvez reverser la graisse de friture liquide dans les bouteilles. Nettoyer le réservoir avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Séchez soigneusement le réservoir. Remplir le réservoir avec de la graisse liquide frais.

Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum. Ne jamais jeter la graisse de friture dans l'évier.

NETTOYER LA FRITEUSE
Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant. Retirez le couvercle, le panier et l'élément de chauffe avec le filtre à huile avant de nettoyer. Nettoyez le couvercle, le panier de la friture, le filtre de l'huile et le réservoir avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que les parties soit bien sec avant de le réutiliser.

Nettoyer les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

Ne jamais utiliser de détergent et/ou de produit abrasif! Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

garantie & service

De garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.

- Op het verwarmingselement bedraagt de garantie 60 maanden.

- Om in aanmerking te komen voor de uitgebreide 5 jaar garantie, dient u uw apparaat binnen 45 dagen na aanschaf te registreren op www.inventum.eu

- Waarom is registratie belangrijk voor u?
  1. U krijgt 5 jaar garantie
  2. Alle details van uw apparaat zijn bij Inventum bekend. U hoeft niet meer op zoek te gaan naar uw typenummer.
  3. Inventum kan u sneller en beter van dienst zijn wanneer u zich meldt bij ons servicecenter.

- De garantie is alleen van toepassing als de originele gedrukte aankoopnota (of een kopie hiervan) kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.

- De garantie dekt de kosten van alle onderdelen en arbeid bij reparatie of vervanging van kapotte onderdelen als gevolg van defecte materialen of fabricagefouten binnen 2 jaar na aankoop op de complete friteuse en binnen 5 jaar na aankoop op alleen het verwarmingselement (indien een onderdeel niet meer beschikbaar is, zal de technische dienst van Inventum het vervangen door een gelijkwaardig onderdeel).

- Na reparatie van uw Inventum friteuse of vervanging van een onderdeel en/of onderdelen wordt uw garantietermijn niet verlengd.

- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig, onjuist en/of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige installatie, montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

  zulks ter beoordeling van onze service organisatie.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen ;
  - normale gebruiksslijtage - zoals glasbreuk, krassen op apparatuur, verkleuringen van kunststof of gelakte onderdelen;
    Door onvoldoende of verkeerd onderhoud kunnen verkleuringen aan oppervlakten ontstaan en rubbers en kunststoffen snel verouderen. Ook dit valt niet onder de garantie.
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes;
  - defecten en gevolgschaden veroorzaakt door sterke verontreiniging en verkeerd onderhoud zulks ter beoordeling van onze service organisatie.

Buiten de garantie vallen transportschades. Controleer daarom uw nieuwe apparatuur voordat u deze in gebruik neemt. Als u beschadigingen aantreft, neem dan binnen 5 werkdagen na aankoop contact op met uw leverancier.

Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging van het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

Tot wie kunt u zich wenden?

Op www.inventum.eu vindt u - naast gebruiksadviezen en schoonmaaktips - alle antwoorden op uw service vragen. Raadpleeg eerst de website voordat u zich meldt bij ons service center.

Via de website www.inventum.eu kunt u uw service aanvraag snel en eenvoudig online aanmelden. Het is ook mogelijke om dit telefonisch te doen via de INVENTUM service organisatie. INVENTUM Service Organisatie: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88)

Om u zo goed mogelijk van dienst te zijn en uw service aanvraag zo snel mogelijk te verwerken, raden wij u aan om altijd eerst contact op te nemen met INVENTUM voordat u uw apparaat terug stuurt.

Na advies van onze service organisatie dient u uw apparaat, voorzien van een kopie van de originele, gedrukte aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug te sturen aan ons service adres:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
T.a.v. afdeling Service
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Website: www.inventum.eu
NEDERLAND
Helpdesk: 0900-468 36 88

Zorg ervoor dat het apparaat goed verpakt wordt zodat er geen transport schade kan ontstaan. Inventum kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele transportschade.

Deze garantievoorwaarden gelden voor Nederland. Voor de lokale garantievoorwaarden neemt u contact op met uw leverancier. In de landen waar INVENTUM een vertegenwoordiging heeft, kunt u zich tot deze wenden als u een beroep wilt doen op de INVENTUM service organisatie. In de overige landen neemt u contact op met uw leverancier. Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt. Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden. De laatste versie van de gedeponeerde garantievoorwaarden is op te vragen bij via onze service organisatie.

guarantee & after sales service

- INVENTUM guarantees this product for a period of 2 years starting from the date of purchase.

- The heating element is guaranteed for a period of 60 months.

- To qualify for the extended 5 year warranty, please register your appliance within 45 days of purchase on www.inventum.eu

- Why is registration important for you?
  1. You get a 5-year warranty
  2. All details of your appliance are known by Inventum. No need to search for your model number when you contact us.
  3. Inventum can provide a faster and better service when you contact our service center.

- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt or copy) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at the date of purchase.

- The guarantee covers the costs of all the parts and labour when repairing or replacing broken parts in consequence of defective materials or production failure within 2 years after purchase on the complete fryer and within 5 years after purchase on only the heating element (when a part is no longer available, the service department of Inventum will replace it with an equal part).

- After repairing your Inventum fryer or replacing a part and/or parts, your guarantee period will not be extended.

- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;

  for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
    normal wear and tear – such as glass breakage, scratches on the equipment, discoloration of plastic or painted parts; Insufficient or incorrect maintenance can cause discolouration of surfaces and rubbers and plastics can deteriorate fast. This is also not covered under warranty.
  - (interchangeable) signal- and controllamps;
  - defects and consequential damage caused by strong contamination and incorrect maintenance;

  for assessment by our technical department.

Defects which do not significantly influence the value or operation of the device asre excluded by free repair and / or replacement.

Transport damage is not guaranteed. Therefore, check your new equipment before use. If any damage is found, please contact your supplier within 5 working days after purchase.
From warranty and/or replacement are excluded: defects, loss and damage to the appliance due to an event that usually is insured under the home contents insurance.

To whom can you turn to?

On www.inventum.eu you will find - besides advice on how to use the appliance and cleaning tips - all the answers to your servce related questions. Please check the website before contacting our service center.

You can register your service request quickly and easily online at www.inventum.eu. It is also possible to do this by telephone via the INVENTUM service organization. INVENTUM Service Organization: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88) (just for Holland).

To provide the best possible service and to process your service request as soon as possible, we recommend that you always first contact INVENTUM before returning your device.

Following the advice of our service organization, please send your appliance, including a copy of the original, printed proof of purchase and description of the complaint, stamped to our service address:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Attn. Service department
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Website: www.inventum.eu
THE NETHERLANDS
Helpdesk: 0900-468 36 88
(just for Holland)

These warranty conditions only apply to the Netherlands. For local warranty please contact your dealer.

In countries where INVENTUM has a distributor, you can turn to them if you need the INVENTUM service organization. In other countries, contact your dealer.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.
On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Modification and printing errors reserved. The latest version of the deposited guarantee conditions can be obtained through our service organization.

Garantie & Service

- Die Garantie beträgt 24 Monate ab Kauf des Produktes.
- Für das Heizelement wird eine Garantie von 60 Monaten übernommen.

- Um förderfähig zu sein für die erweiterte Garantie von 5 Jahren, registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 45 Tagen nach dem Kauf auf www.inventum.eu.

- Die Garantie wird nur bei Vorlage des Ankaufbeleges gewährt. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantiezeit beginnt mit dem Ankaufsdatum.

- Reparaturen dürfen nur durch den Inventum-Kundendienst vorgenommen werden. Ausgetauschte Teile werden Eigentum von Inventum.

- Die Garantie deckt die Kosten für die verwendeten Ersatzteile und für die Reparatur oder den Austausch von Einzelteilen, die in Folge von defekten Materialen oder Fertigungsfehlern innerhalb von 2 Jahren nach dem Ankauf der kompletten Fritteuse bzw. innerhalb von 5 Jahren nach dem Ankauf allein auf das Heizelement entstanden sind. (Für den Fall, dass ein Einzelteil nicht verfügbar ist, wird dieses durch den Inventum-Kundendienst durch ein gleichwertiges Ersatzteil ersetzt).

- Falls eine Reparatur des Produktes nicht möglich ist, kann Inventum unter Vorbehalt, nach der Begutachtung des Gerätes dieses durch ein gleichwertiges Produkt ersetzen.

- Diese Garantie deckt KEINE Schäden oder Defekte, die Folge sind von:
  - Einer Verwendung von Zubehörteilen, die nicht entsprechend den von Inventum gemachten Anweisungen montiert wurden.
  - Unsachgemäßem oder zweckwidrigem Gebrauch und/oder in Folge von fehler-/mangelhafter Wartung (z.B. bei Gebrauch von Blockfett in der Fritteuse).
  - Externen Einflüsse, wie beispielsweise Transportsschäden oder Schäden aufgrund von Witterungsverhältnissen.
  - Durch Dritten oder selbst durchgeführten Reparaturen oder Änderungen.
  - Anderen als den normalen Einsatz der Friteuse im Haushalt.
  - Externen Schäden, Missbrauch oder normalen Verschleiß.
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Wartungs-vorschriften.
  - Gebrauch von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht von Inventum empfohlen wurden.

Dies ist durch unseren Kundendienst zu beurteilen.

- Nach der Reparatur Ihrer Inventum Fritteuse oder dem Austausch eines Einzelteiles und/oder von Einzelteilen wird die Garantiezeit nicht verlängert.

- Die Aktion „5 Jahre Garantie“ gilt nur, wenn Sie als Konsument sofort Kontakt mit unseren Kundendienst aufnehmen. Nehmen Sie bei Fragen Kontakt mit unserem Kundenservice auf.

- Für den Fall eines defekten Heizelements senden Sie bitte für die Inanspruchnahme der 5 jährigen Garantie das komplette Element zusammen mit dem originalen Ankaufsbeleg und einer Beschreibung des aufgetretenen Problems ausreichend frankiert an die jeweilige Serviceadresse in Ihrem Land.

Die Serviceadressen finden Sie in Ihrer Gebrauchsanleitung.

- Im Zweifel können sie mit unserem Kundenservice Kontakt aufnehmen. Die Telefonnummern finden Sie in der Gebrauchsanleitung oder im Internet unter www.inventum.eu.
- Diese Garantie bietet Ihnen einen Extra-Vorteil . Ihre Rechte werden nicht angetastet.
- Ihre Angaben werden allein durch Inventum für Versicherungs- und Marketingzwecke genutzt.

- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDE
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DEUTSCHLAND
Website: www.ihrservice.de

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

garantie & service

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.

- La garantie sur l'élément de chauffage est assurée pendant 60 mois.

- Pour être admissible à la garantie prolongée de 5 ans, enregistrer votre produit dans les 45 jours suivant l'achat à www.inventum.eu

- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.

- Tous les travaux doivent être effectués par le service technique Inventum ; tous les éléments remplacés deviennent propriété d'Inventum.

- La garantie est applicable pour touts éléments et travaux nécessaires en cas de réparation ou remplacement des éléments abîmés, par conséquence des materiaux défectueux ou défaut de fabrication dans les 2 années après achat pour la friteuse complète et dans les 5 années après achat seulement pour l'élément de chauffage. (En cas de rupture d'un élément, le service technique Inventum le remplacera par un élément équivalent.

- Si on ne peut plus réparer le produit, Inventum peut – sous réserve et après analyse- remplacer le produit par un produit équivalent.

La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants :
- Usage de pièces qui ne sont pas assemblés conformément les instructions d'Inventum.
- Emploi inadéquat ou utilisation abusive (p.e. usage de blocs de graisse) et entretien insuffisant.
- Des causes externes comme circonstances météo ou dégâts pendant le transport.
- Réparations ou changements par le consommateur ou quelqu'un non compétent.
- Usage de la friteuse, autre que pour des buts domestiques.
- Dommage par causes externes, emploi inadéquat ou utilisation abusive.
- Entretien insuffisant.
- Non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien.
- Utilisation par le consommateur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine.

Ce qui sera jugé par le service technique Inventum.

- Après réparation de votre friteuse Inventum ou après remplacement d'un partie/des parties, le délai de garantie ne sera pas prolonger.

- L'action de garantie pendant 5 années est seulement valable quand vous–comme consommateur- prendrez directement contact avec le service technique Inventum. En cas de questions contactez le service clients d'Inventum.

- En cas l'élément de chauffage est défectueux, et vous voulez prétendre à la garantie de 5 années, renvoyez l'élément complet, équipé du bon d'achat original et spécification du problème, port payé, au service technique de votre pays. Voir mode d'emploi pour les adresses.

- En cas de doute vous pouvez contacter le service clients Inventum. Voir mode d'emploi pour le numéro de téléphone ou consultez www.inventum.eu.
- Cette garantie vous donne des bénéfices supplémentaires et n'affecte pas vos droits légaux.
- Vos données seront seulement utilisées par Inventum pour buts d'assurance et marketing.

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Website: www.ihrservice.de

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908



GF800 serie /01. 0314V
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved